

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Esta es la casa del solomillo. Todo gira alrededor de esta sabrosa pieza. Repite, comparte, prueba o sé comedido. Tú eliges todo. La raza, el gramaje, el punto de la carne, el método de cocinado. Con salsa o guarnición. ¡O las dos cosas! Entrégate a esta irresistible fórmula de carne al peso.

Para compartir

Sólo Quesos	PARA MI (3 QUESOS) 9,50€ TU Y YO (6 QUESOS) 18€ PARA TODOS (9 QUESOS) 25,50€	El clásico que nunca pasa de moda	TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO 12€ JAMÓN IBÉRICO JOSELITO 24€	COCA DE CRISTAL CON TOMATE 3€ TABLA DE CECINA 10€	Sin pretensiones	TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS 12€ TABLA DE JAMÓN CANARIO 8€	FOIE MICUIT CON TOSTADAS 10€ TERRINA DE PATÉ CASERO 8€
--------------------	--	--	--	--	-------------------------	---	---

Las Razas

Salers

RAZA DE ORIGEN FRANCÉS QUE SE ALIMENTA DE LA LECHE QUE MAMAN DE SUS MADRES Y DE LOS PASTOS DE LA MONTAÑA, ANIMALES EN LIBERTAD, CERTIFICADOS ECOLÓGICAMENTE 100€ KG

Black Angus Nebraska

ES EL RESULTADO DE LA RAZA ANGUS ORIGINARIA DE ABERDEEN CRUZADA CON TEXAS LONGHORN EN 1873 EN EEUU, EL RESULTADO UNA CARNE CON ALTA INFILTRACIÓN DE GRASA TIERNA Y SABROSA 120€ KG

Frisian

RAZA ORIGINARIA DEL CENTRO DE EUROPA, NO LLEGA A ESPAÑA HASTA EL AÑO 1965, RAZA LECHERA EN LA PRIMERA ETAPA DE SU VIDA Y ENGORDADA EN LA SEGUNDA PARTE PARA MEJORAR EL SABOR DE SU CARNE, UN SABOR INTENSO DEBIDO A SU MADURACIÓN 90€ KG

Los Cortes y su Pesos

125 g. PARA LOS MÁS COMEDIDOS	175 g. SI LO COMBINAS CON UNAS GUARNICIONES	250 g. EL EQUILIBRADO	350 g. PARA LOS CARNÍVOROS	500 g. SI SÓLO VAS A DISFRUTAR DE LA CARNE	0 g. a 1 Kg. EL INCONFORMISTA... ELIGE EL PESO QUE TE APETEZCA!	Ó COMO LO PEDIRÍA UN CLÁSICO...	125 g. a 175 g. FILET MIGNON	250 g. a 350 g. TOURNEDO	500 g. CHATEAUBRIAND
---	---	---------------------------------	--------------------------------------	--	---	--	--	------------------------------------	--------------------------------

Las Salsas

3€ /UNID.

BEARNESA
CAFÉ DE PARÍS
QUESO AZUL
A LA PIMIENTA NEGRA
A LA MOSTAZA ANTIGUA
MOJO DE HIERBAS
EN TEMPORADA, BOLETUS EDULIS, MORILLAS, TRUFA NEGRA...

Ensaladas

4,50€ /UNID.

LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADA, COMO LES GUSTA EN EL PAIS VASCO
HOJA DE ROBLE, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA
UN TOMATE DE BARBASTRO ABIERTO, ACEITE VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL
CRUDITES DE TEMPORADA
BERROS PICANTITOS, RÁBANO Y SALSA RADISH
ENSALADA DE COL

Las Patatas

4,50€ /UNID.

EN PURÉ
FRITAS
GRATIN DAUPHINOISE
DE CAMPO
CHIPS CON PIEL

Verduras

4,50€ /UNID.

PIL PIL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
TIRABEQUES SALTEADOS, TOQUE DE JENGIBRE
ZANAHORIAS RISOLADAS, TOQUE DE COMINO
PUERROS CONFITADOS
LECHUGA ROMANA ASADA "CON REFRITO"
TOMATES CONFITADOS CON HIERBAS
ESCALIBADA

Un poco de todo

4,50€ /UNID.

JUDÍAS DE SANT PAU SALTEADAS
ARROZ CREMOSO "AL PARMESANO"
MACARRONES BLANCOS "AL GRATIN"
ESPINACAS "A LA CREMA"
CHOUCROUTE
PICKLES VARIADAS